

## **MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU**

**75 EUROS**

**- L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF / THE CHEF'S APPETIZER -**

**Le Butternut / Squash**

Parfumé à la muscade, endives caramélisées, champignons boutons, croustillant de lard et noix.  
*Perfumed with nutmeg, caramelized endives, mushrooms, crispy bacon and nuts.*

**- ENTREE / STARTER -**

**Le Cabillaud / Cod fish**

Cuit dans le lait aux aromates, chou-fleur rôti aux épices, chips de nori croustillante et sauce exotique.  
*Cooked in milk infused with herbs, roasted cauliflower, crispy nori seaweed and exotic sauce.*

*Ou / Or*

**Le Veau / Veal**

Cuit doucement à la sauge, servi en carpaccio, purée de céleri à l'anchois et marinade corsée.  
*Cooked in sage, served as a carpaccio, mashed celeriac with anchovy and marinade.*

**- PLAT / MAIN COURSE -**

**La Raie / Skate fish**

Cuite meunière, topinambours, chou Pak choï et pommes de terre aux algues.  
*Cooked meuniere, Jerusalem artichokes, cabbage and potatoes cooked with seaweed.*

*Ou / Or*

**La Canette / Duckling**

Filet rôti, cuisse confite, sauce civet au vin rouge des Alpilles, coings au vinaigre de cidre et panais rôti.  
*Roasted filet, preserved leg, jugged sauce perfumed with red wine from Alpilles, quinces cooked in cider vinegar and roasted parsnips.*

**Le chariot de fromage en supplément 20€**

**Cheese cart – additional cost 20€**

**- DESSERT / DESSERT -**

**La Poire / Pear**

Parfumée pralines rose, biscuit du Piémont, crème de nougat au chocolat, gel de citron et mélisse et sorbet mirabelle.  
*Perfumed with Praline rose, Piemont biscuit, nougat cream perfumed with chocolate, lemon, lemongrass and Mirabelle sorbet.*

*Ou / Or*

**Le Chocophile / Chocolate**

Crème chocolat Dulcey aux senteurs d'agrumes, éclats de grué de cacao, éponges de biscuits au thé Matcha et sauce extra Bitter.

*Dulcey chocolate cream with citrus flavors, sponge biscuits perfumed with Matcha tea and extra bitter sauce.*

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*

## MENU VALRUGUES / VALRUGUES MENU

100 EUROS

### - AMUSE-BOUCHE / APPETIZER -

#### **Le Haddock / Aiglefin**

Chou-fleur concassé, condiment d'une Gribiche, crémeux de pommes de terre grillées et tuile de brick.  
*Cauliflower, Gribiche sauce, gilled potatoes cream and crispy pastry sheet.*

### - ENTREE / STARTER -

#### **Le Foie Gras / Duck Foie Gras**

Poêlé et fumé, topinambours, magret, cœur de canard, agrumes et frigolet.  
*Pan and smoked, Jerusalem artichokes, duck breast, duck heart, citrus and frigolet.*

### - POISSON / FISH -

#### **La Rascasse Sébaste / Redfish**

Saisie, jus de galères, vert de poireaux, salsifis au jus de grenade et couteaux en persillade.  
*Seared, shellfish juice, green leeks, salsifis with pomegranate juice and razor clams with a persillade.*

### - VIANDE / MEAT -

#### **Le Veau / Veal**

Saisi, potimarron fumé, betteraves à la fève de tonka, chanterelles, crumble et ail noir.  
*Seared, smoked squash, beetroot perfumed with tonka beans, chanterelles mushrooms, crumble and black garlic.*

### - FROMAGE / CHEESE -

#### **Le chariot de fromages** frais et affinés

par Vincent VERGNE (Meilleur ouvrier de France).

#### *A fresh and aged cheese cart*

*by Vincent Vergne (Meilleur Ouvrier de France).*

### - DESSERT / DESSERT -

#### **L'Ananas / Pineapple**

Fine gelée au vieux Rhum, confit ananas et citron vert, crème légère à la mangue,  
sorbet pina colada et voile de coco.

*Old Rhum jelly, pineapple candied with lime, mango cream, pina colada sorbet and touch of coconut.*

*Ou / Or*

#### **La Figue / Fig**

Pochée au vin et épices douces, biscuit madeleine pistache,  
arlettes parfumées à la menthe et son sorbet.

*Poched in wine and spices, pistachios Madeleine biscuit, mint arlettes and sorbet.*

*Tarifs nets TTC / Net prices VAT included*

## LA CARTE / À LA CARTE MENU

### ENTREES / STARTERS

#### **Le Cabillaud / Cod fish**

Cuit dans le lait aux aromates, chou-fleur rôti aux épices, chips de nori croustillante et sauce exotique.

*Cooked in milk infused with herbs, roasted cauliflower, crispy nori seaweed and exotic sauce.*

38 EUROS

#### **Le Veau / Veal**

Cuit doucement à la sauge, servi en carpaccio, purée de céleri à l'anchois et marinade corsée.

*Cooked in sage, served as a carpaccio, mashed celeriac with anchovy and marinade.*

36 EUROS

#### **Le Foie Gras / Duck Foie Gras**

Poêlé et fumé, topinambours, magret, cœur de canard, agrumes et frigolet.

*Pan and smoked, Jerusalem artichokes, duck breast, duck heart, citrus and frigolet.*

40 EUROS

### LES POISSONS / FISH

#### **La Raie / Skate fish**

Cuite meunière, topinambours, chou Pak choi et pommes de terre aux algues.

*Cooked meuniere, Jerusalem artichokes, cabbage and potatoes cooked with seaweed.*

32 EUROS

#### **La Rascasse Sébaste / Redfish**

Saisie, jus de galères, vert de poireaux, salsifis au jus de grenade et coqueaux en persillade.

*Seared, shellfish juice, green leeks, salsifis with pomegranate juice and razor clams with a persillade.*

34 EUROS

### LES VIANDES / MEAT

#### **La Canette / Duckling**

Filet rôti, cuisse confite, sauce civet au vin rouge des Alpilles, coings au vinaigre de cidre et panais rôti.

*Roasted filet, preserved leg, jugged sauce perfumed with red wine from Alpilles, quinces cooked in cider vinegar and roasted parsnips.*

36 EUROS

#### **Le Veau / Veal**

Saisi, potimarron fumé, betteraves à la fève de tonka, chanterelles, crumble et ail noir.

*Seared, smoked squash, beetroot perfumed with tonka beans, chanterelles mushrooms, crumble and black garlic.*

34 EUROS

## LA CARTE / À LA CARTE MENU

### LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS ET AFFINES / A FRESH AND AGED CHEESE CART

par Vincent VERGNE (Meilleur Ouvrier de France)

by Vincent VERGNE (Meilleur Ouvrier de France).

20 EUROS

### LES DESSERTS / DESSERTS

#### **L'Ananas / Pineapple**

Fine gelée au vieux Rhum, confit ananas et citron vert, crème légère à la mangue, sorbet pina colada et voile de coco.

*Old Rhum jelly, pineapple candied with lime, mango cream, pina colada sorbet and touch of coconut.*

22 EUROS

#### **La Figue / Fig**

Pochée au vin et épices douces, biscuit madeleine pistache, arlettes parfumées à la menthe et son sorbet.

*Poched in wine and spices, pistachios Madeleine biscuit, mint arlettes and sorbet.*

22 EUROS

#### **Le Chocophile/ Chocolate**

Crème chocolat Dulcey aux senteurs d'agrumes, éclats de grué de cacao, éponges de biscuits au thé Matcha et sauce extra Bitter.

*Dulcey chocolate cream with citrus flavors, sponge biscuits perfumed with Matcha tea and extra bitter sauce.*

24 EUROS

#### **La Poire / Pear**

Parfumée pralines rose, biscuit du Piémont, crème de nougat au chocolat, gel de citron et mélisse et sorbet mirabelle.

*Perfumed with Praline rose, Piemont biscuit, nougat cream perfumed with chocolate, lemon, lemongrass and Mirabelle sorbet.*

22 EUROS

\*Certains desserts nécessitent une longue préparation, nous vous conseillons donc de les commander en début de repas.

*\*Some desserts require long preparation, so we advise you to order them at the beginning of your meal.*